Rezept

Grillspieß mit Halloumi

Zutaten für ca. 4 Portionen: **Arbeitszeit:** ca. 30 min

- 300g Zucchini
- 1 große gelbe Zwiebel
- 1 große Paprikaschote
- 200g Halloumi
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Curry und Paprikapulver
- Holzspieße

Das Gemüse waschen und in für Spieße passende Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Den Halloumi würfeln und zusammen mit dem Gemüse in eine Schüssel geben dazu etwas Olivenöl geben und die Gewürze gut mit allem vermengen.

Anschließend alles abwechselnd auf Spieße schieben und schon kann gegrillt werden. Wer mag kann dazu auch noch Hähnchenwürfel geben und diese genau wie alles andere würzen und mit aufspießen.

Guten Appetit!